



Kookweb.be

Mini Loempias - Filipijnse stijl.

Benodigdheden:

- 1/2 kg Gehakt Runds/varkens/kip
- 1 rode paprika
- 1 ui
- 1 teentje look
- 1/4 kg prinsessebonen
- 1 wortel
- 1 pak sojascheuten
- sojasaus
- een klein beetje peper en zout
- voorbereide mini loempiadeegvellen (verkrijgbaar in de betere Aziatische winkels)
- 1 ei
- klein beetje bakolie

Bereiding:

Snij de groenten in fijne stukjes (behalve de sojascheuten). Verwarm de pan met een klein beetje olie en voeg look, ui en vlees toe. Wanneer dit half gaar is voeg de fijngesneden groenten en sojasaus toe. Voeg peper en zout toe en laat half gaar koken. Neem de groentenmix vervolgens uit de pan en laat afkoelen gedurende 2 uur. Pers het water eruit en zet opzij. Klop het eigeel in een kleine kom. Neem één voor één de mini loempiavellen en vul ze met de groentenmix. Gebruik het eigeel om de randen aan mekaar te kleven. Bak de loempia's vervolgens in frituurvet (180°C) ongeveer 3 tot 5 minuten.

Recept rubriek: Oosters